

DOUBLE ÉLITE : HUDISA RÉITÈRE LA DOUBLE CERTIFICATION AU PLUS HAUT NIVEAU AVEC BRC AA+ NON ANNONCÉ ET IFS FOOD HIGHER LEVEL

Après avoir passé avec succès des audits rigoureux, Hudisa revalide pour la quatrième et sixième année consécutive ses deux certifications internationales les plus prestigieuses en sécurité alimentaire, s'imposant ainsi comme une référence mondiale dans l'industrie des fruits rouges.

Lepe, Huelva, le 13 mai 2026.

Hudisa est l'entreprise leader du sud de l'Europe dans la transformation et la commercialisation de purées, concentrés et surgelés de fruits rouges, fruit de l'union de ses agriculteurs. Cette année, l'entreprise andalouse renouvelle simultanément ses deux certifications internationales de référence dans leur plus haute qualification : pour la quatrième année consécutive, la certification BRC Food Safety en catégorie AA+, obtenue en modalité non annoncée — la plus exigeante qui soit —, et pour la sixième année consécutive, la certification IFS Food au niveau Higher Level. Cette double reconnaissance consolide la position de Hudisa au sommet de l'industrie alimentaire mondiale des fruits rouges et la place parmi les rares entreprises en Europe à accréditer simultanément les deux standards dans leur degré le plus élevé.

Pour Joaquín Malagón, PDG de Hudisa : « *Maintenir année après année la plus haute qualification dans les deux certifications n'est pas le fruit du hasard : c'est le résultat d'une équipe engagée, de processus d'amélioration continue et d'une culture de l'excellence qui fait partie de l'ADN de l'entreprise. Dans un marché mondial toujours plus exigeant, ces certifications constituent notre garantie la plus solide auprès des distributeurs et des clients internationaux : la preuve qu'à Hudisa, la qualité ne se promet pas, elle s'accrédite.* »

Les deux certifications s'inscrivent dans un portefeuille de neuf accréditations internationales actives — SGF, SMETA, CAAE, HALAL, KOSHER, ISO 14001 et l'homologation FDA —, qui renforcent la position de Hudisa en tant que partenaire stratégique et de confiance pour des clients présents dans plus de 30 pays et sur les cinq continents.

À propos des certifications et qualifications

Le BRC Food Safety AA+, délivré par le British Retail Consortium, représente la qualification maximale atteignable dans le cadre de cette norme mondiale et implique de réussir des audits non annoncés, les plus rigoureux du secteur.

L'IFS Food Higher Level, reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI), certifie la conformité aux standards les plus exigeants dans toutes les phases postérieures à la production agricole.

Ensemble, ces deux certifications attestent du respect des critères les plus stricts de l'industrie en matière de procédés, d'hygiène, d'allergènes et de sécurité alimentaire. Hudisa est l'une des rares entreprises en Espagne à détenir le BRC AA+ dans la transformation des fruits rouges.

À propos de Hudisa

Née de l'union des 19 principales coopératives productrices de fruits rouges de Huelva — la plus grande zone de production de fruits rouges d'Europe —, Hudisa travaille avec plus de 1 000 agriculteurs en garantissant traçabilité, qualité et durabilité du champ jusqu'au client final. Avec un potentiel productif supérieur à 20 millions de kilos par an et une capacité journalière de 350 000 kg, l'entreprise propose des produits en gamme conventionnelle, Babyfood et Biologique, et domine le marché du sud de l'Europe dans la transformation des fruits rouges.

contact: @hudisa.es | www.hudisa.es | Agata Sadowski | recepcion@hudisa.es | +34 959 649 013